bene/ & meschia tutte queste cose ī seme Et
da poi mettile ī ladetta pancia/ & ponila
acocer alesso/ & fa ch fia ben cotta.

Ianta il coltello ī mezo del presutto/ e poni-
lo al naso sel coltello ha bono odor ī il presut-
tu/ e bono/ & cosi per lo contrario/ Et se tu
lo uoi cocer & ch duri piu tempo cotto/ lo-
gli di bon uino bianco/ ó uero aceto/ & al-
tretanta acqua ma meglio serebe senza
acqua/ & nel ditto vino fa bollir ī il presutto
tanto ch fia mezo cotto/ Et da poi le ua-
lo dal focho/ & lassa el presutto nel brodo ch
fia fredo/ Et da poi caccialo for ī/ & ī questo
modo sera bono & durara vn bono tempo.

Rincipalmente la simata no vole essere
troppo grassa/ & uole esser ben rossa/ & cot-
ta nel predicto modo del presutto/ & simel-
mente le lingue/ & quanto e/ piu grassa
la lingua/ tanto e/ miglior/ & vogliono esser
vn pocho piu cotte chel presutto/ Et cosi ogni
altro salato vole esser cotto in questo modo.

Per far un pastello de creste, ficatelli, et testicoli d galli.

Aglia craschuna dele creste in tre parti & li-
ficatelli inquattro/ & li testicoli lasciali sani
& togli vn pocho dilardo & taglialo ben me-
nuto/ ma no lo batter Et togli doi/ ó tre
once de bon grasso de vitello & battilo mol-
to bene/ & meglio farai co la medolla del-
boue ó vero de esso vitello/ & habi trenta

ó quaranta cerase brusche & secche/ & cā-
nella & zenzeuero assai zuccharo & ra
fuoli pochi & meschia tutte queste cose in
seme/ & fa vn pastello & ponilo acocere
nel forno/ ó nela padella Et quando e/ me
zo cotto togli vn rosso douo/ & zafrano/ &
agresto/ & batti ī seme & muttele nel dutto
pastello/ & lassalo star ī tanto ch fia cotto.

Per cocer un pipione et farlo senza osse.

Cconcia il pipione & nettalo molto ben/ & fallo
star amoglio ī aceto ben forte per spacio de
vintiquattro hor ī/ & dapoi laualo molto be-
ne/ & impielo de bone cose cō bone spetie/
& cocilō alesso/ o arrosto como ti piace/ &
inquesto lo trouarai sēza osso.

Per far che un pipione para due.

Iglia vn pipion & pelalo molto bene senza
acqua & guarda no squarsciar niente la-
pelle/ Dapoi caccia fore le interiori & riuer-
sa la pelle ī modo ch resti sana/ & cacciala
for & derizala/ & impiela de vno pieno
facto de bone cose/ & parera vn pipione/
~~incepra~~/ Dapoi ritornicia el corpo del pi-
pione/ & coci luno & laltro alesso/ ó ar-
rosto como tipiace/ Et se lo coci arrosta
Togli vn pocho de pane grattugiato & di-
sale/ Et quando il pippione e/ mezo cotto
gettali di sopra del ducto pane/ & togli vn
rosso douo & ogni el ducto pippione co vna
penna tanto ch facci vn pocho di crosta/
& dagli vn pocho di focho ch gli faccia